

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Udang merupakan hewan yang hidup di air tawar ataupun di air laut. Hewan ini merupakan hewan yang sangat diminati oleh masyarakat di seluruh dunia. Hal ini menyebabkan permintaan akan udang di seluruh dunia sangat tinggi dan menyebabkan harga udang juga semakin meningkat.

Akan tetapi, udang merupakan bahan makanan yang sangat mudah mengalami kerusakan. Kerusakan yang terjadi pada udang dapat disebabkan oleh kerusakan fisik, cemaran kimia maupun logam dan kontaminasi mikroorganisme. Kerusakan udang tersebut akan menurunkan nilai ekonomi udang dan dapat berdampak buruk bagi kesehatan bila dikonsumsi. Pencegahan kerusakan secara fisik, kimia maupun biologis pada udang dapat dilakukan melalui proses pembekuan disertai dengan pengemasan yang tepat.

Pembekuan merupakan proses pengawetan bahan pangan dengan melakukan penurunan suhu di bawah titik beku air. Proses ini akan menyebabkan air bebas membeku dan tidak dapat dimanfaatkan mikroorganisme untuk aktivitasnya sehingga udang akan tetap awet. Suhu pembekuan yang rendah pun dapat menghambat aktivitas enzimatis mikroorganisme. Udang yang dibekukan pun tetap segar dan dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama.

Metode pembekuan yang baik untuk udang yaitu pembekuan yang dilakukan secara cepat. Metode pembekuan udang yang sering digunakan adalah *Individually Quick Freezing* dan *Block Frozen*. Salah satu pabrik yang melakukan proses pembekuan udang adalah PT. Wahyu Pradana Binamulia. Perusahaan ini berlokasi di Jl. Rungkut Industri X/1 Kecamatan

Rungkut, Surabaya 60293. Produk yang dihasilkan banyak diekspor ke berbagai negara seperti Jepang, Amerika Serikat, Eropa, China, Turkey, dan Mesir. Fasilitas yang dimiliki PT Wahyu Pradana Binamulia telah mendukung semua proses guna keperluan proses produksi sehingga dihasilkan produk yang aman dan berkualitas.

## **1.2 Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan**

1. Mahasiswa mengetahui dan memahami proses pengolahan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pembekuan, hingga produk yang siap dipasarkan.
2. Mahasiswa mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
3. Mahasiswa mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.
4. Mahasiswa mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan.

## **1.3 Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan mulai tanggal 26 Mei 2014 sampai dengan tanggal 15 Juni 2014 di PT. Wahyu Pradana Binamulia yang berlokasi di Jl. Rungkut Industri X/1, Kecamatan Rungkut, Surabaya.